



## Champagne Rubellite Celeste Rosé Grand Cru Philippe Glavier

<b>Vitigni:</b>	Chardonnay, Pinot Nero
<b>Capacità:</b>	75 cl
<b>Grado alcolico:</b>	12%
<b>Bottiglia:</b>	Champagnotta
<b>Zona:</b>	Cramant, Avize, Oger, Le Mesnil sur Oger, Bouzy and Ambonnay
<b>Tipologia:</b>	Champagne Grand Cru
<b>Nome vino:</b>	Champagne Grand Cru
<b>Denominazione:</b>	Grand Cru
<b>Vitigno:</b>	Chardonnay
<b>Vitigno:</b>	Pinot Nero

Prima di tutto una nota sul nome: la Rubellite è, a quanto spiegano i Glavier, è una pietra rosa semipreziosa passata attraverso un arcobaleno nel suo viaggio dal centro della Terra (sic). Il vino, proveniente da vigne Grand Cru e da un taglio di Chardonnay e Pinot Noir a maggioranza del primo, presenta una bolla fine e minuta, con profumi di mandarino, lantana, henné e sorbetto alla pesca e con un sapore sobrio ed elegante in cui la freschezza, mai cruda, accompagna una texture raffinata. Dei due Champagne Rosé aziendali è il più agile e leggero: un aperitivo di gran classe oppure insalate di crostacei. Dosato a 4,5 g/l.